

Menu du Jour

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
38^c <i>par personne</i>	41^c <i>par personne</i>	37^c <i>par personne</i>

Les Entrées Maison

- Six Huîtres Fines de Claire N°3
- Crumble de Chavignol aux Pommes Fruit
- Moules d'Espagne, Beurre Persillade
- Tartelette de Noix de St -Jacques à la Fondue de Poireau
- Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes
- Tartare d'Espadon, Mangue et Citron Vert
- Risotto à la Carbonara
- Foie Gras de Canard, Chutney du Moment
- Soupe de Poisson, Rouille et Croutons

Les Plats Maison

Suggestion du moment

Filet de Sandre à la Bisque de Homard

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel à la Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit Fumé au Bois de Hêtre, Sauce Tataki

Faux-Filet de Salers au Thym et à l'Ail

Suprême de Poulet à l'Orange

Souris d'Agneau de Sept Heures

Risotto du Pêcheur

Rognon de Veau à la Diable

Tête de Veau, Sauce Gribiche

Les Desserts Maison

Mousse au Chocolat Valrhona

Tarte Tatin, Glace Vanille

Moelleux au Chocolat

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Millefeuille à la Crème Tropézienne

Flan Pâtissier la Vanille Bourbon

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly